

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kulinarny-0c-do-100c-12-5cm-browin-p-932.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr kulinarny (0°C do +100°C) 12,5cm Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100100
Kod producenta	100100
Kod EAN	5904816011722
Producent	Browin

Opis produktu

Pieczesz, parzysz gotujesz? Jeśli tak, to na pewno wiesz, jak ważne dla efektu końcowego jest odpowiednie kontrolowanie temperatury! Mamy dla Ciebie sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznych i aromatycznych domowych przysmaków!

- **Niezbędny w kuchni i podczas przygotowywania posiłków w ogrodzie** - termometr z powodzeniem posłuży Ci do sprawdzenia temperatury potraw podczas ich pieczenia, wędzenia i gotowania!
- **Łatwy odczyt temperatury** - na tarczy naniesiona jest wyraźna skala od 0° do 100°C, pozwalająca na wygodny odczyt w trakcie gotowania!
- **Trwały i solidny** - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia, a także szkła odpornego na wysoką temperaturę.
- **Precyzyjny pomiar** - termometr z czujnikiem temperatury na szpikulcu (w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca) - ułatwi Ci osiągnięcie soczystych i odpowiednio kruchych mięs!
- **Wygodny w użytkowaniu** - termometr wyposażony jest w etui, które chroni go przed uszkodzeniami mechanicznymi w trakcie przechowywania.

Wysoka jakość i wykonanie ze stali nierdzewnej, a także szkła odpornego na wysokie temperatury pozwala na bezpieczne używanie termometru podczas pieczenia, wędzenia i gotowania. Urządzenie charakteryzuje się skalą temperatury od 0° do 100°C. Dla dokładniejszego pomiaru termometr ma umieszczony w szpikulcu czujnik temperatury – sondę, która precyzyjnie mierzy temperaturę przyrządzanego dania. Urządzenie posiada duży, czytelny zegar z białą tarczą. Dodatkową zaletą urządzenia jest osłona na sondę, zapewniająca bezpieczeństwo zarówno użytkowania, jak i przechowywania termometru.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Oczywiście! Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury, wystarczy, że wbijesz sondę termometru w przygotowywane mięso bądź włożysz sondę do cieczy. Czujka termiczna znajduje się między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę. Wystarczy chwila, aby odczytać uzyskany wynik.

Użyj naszego profesjonalnego termometru kulinarnego i ciesz się smacznymi, domowymi wyrobami!

Dane techniczne:

- Zakres pomiaru: 0 - 100°C
- Średnicę tarczy: 2,7 cm

- Długość sondy: 12,5 cm

UWAGA: Termometr nie może pozostawać w piekarniku w trakcie pieczenia, służy tylko do jednorazowej kontroli temperatury podczas pieczenia.

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.